

Déjeuner



Entrée-Plat-Dessert	28,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	23,00€
Plat	19,00€

Entrées

Velouté de panais, œuf parfait, chips de jambon Ibérique, panais braisés au citron, émulsion au poivre de Sansho vert

Betteraves rôties au miel, crémeux betteraves au piment d'Espelette, pickles de butternut, chips de riz, émulsion café - agrumes

Plats

Ballottine de porc basse température, mousseline de panais, shiitakes rôtis au poivre de Selim, Agatha croustillante, pickles de cebettes, émulsion à la coriandre, Jus de Laquage

Dos de lieu noir confit, mousseline de céleri au poivre de Sarawak, carotte fane rôtie au gingembre, endive braisée, suprêmes de pamplemousses, Sauce émulsionnée au curry vert

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée Gianduja, cacahuètes torréfiées, gel acidulé, sauce caramel

Moelleux au citron, crémeux chocolat blanc-Bergamote, zestes d'agrumes confits, gel aux herbes aromatiques

Diner



Entrée-Plat-Dessert	49,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	43,00€
Plat	31,00€

Entrées

Arancini aux olives et scamorza fumée, crémeux cèpes, champignons de Madiran rôtis, poudre d'olives, émulsion oignons des Cévennes et épices Vandouvan

Gravlax de boeuf séché aux épices Rub-café, céleri-rave en déclinaison, chips de panais, émulsion au poivre de Selim, jus brun végétal

Médaille de cabillaud aux herbes, broccolini rôti à l'huile d'olive, oeufs de truite, jus vert à la chlorophylle de cerfeuil et réglisse

Plats

Pressé d'épaule d'agneau aux épices cajun, butternut en texture, fenouils braisés, condiment aux olives de Kalamata et amandes torréfiées, émulsion fenouil, abricot poché, jus de braisage

Magret de canard de Dordogne basse température, déclinaison de carottes, chou-fleur rôti, gel de raisin Chasselas au poivre de Tellichery, pickles, émulsion végétal, jus court aux épices bazar

Maigre rôti, crémeux de topinambour à l'ail noir, rutabaga, gel citron - mélisse, poireaux braisés au vin jaune du Jura, coings confits aux amandes, sauce petit-lait au haddock fumé

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Crémeux chocolat Tuma Yellow 80%, moelleux aux noix du Périgord, confit de bananes caramélisés, tuile au cacao, gel estragon-céleri branche, gruë de cacao

Palet breton à la farine de châtaigne, ganache chocolat blanc-potimarron, marrons glacés, gel cointreau, zestes d'agrumes confits à la réglisse

Crème légère à la vanille de Madagascar, brioche perdue, riz au lait, poudre de pain brûlé, émulsion levure, sauce au caramel beurre salé

